

UNSERE SPEISEN

SEEBÜLLER FRÜHSTÜCK

3 Rühreier vom Marienhof mit Kräutersalz
Topping nach Wahl und Baguette oder
Dinkel-Fladenbrot
(nur zwischen 10 - 11:30 Uhr) 14,50 €

DEFTIGER KARTOFFELEINTOPF

mit ordentlich Einlage 12,50 €

PERSISCHE LINSENSUPPE - VEGAN

mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern 12,50 €

BLATTSALATE

mit Granatapfeldressing, halbgetrocknete
Cherrytomaten, Sprossen, geröstete Hanfsamen
und Mandeln 15,50 €

mit Safran-Hähnchen vom "Hof Deichgans" 19,50 €

mit 7 Spices-Scampis 19,50 €

mit dünnem Dinkel-Steinofenfladen + 3,- €

5-ELEMENTE BURGER

200g Rodenäser Rinderhack, Niebüller Dinkel-Bun,
Seebüller Mirabellen-Ketchup, Käse von der
Meierei Nordweide und Zwiebel-Senfsauce 18,50 €

DIPPERS POMMES

mit Mirabellen-Ketchup 6,50 €

BRATWURST

Lamm und Rind gemischt - von der Metzgerei Muhs
mit Dippers Pommes und Mirabellen-Ketchup 14,50 €

LAMMEINTOPF

vom Landhof Carstensen auf persische Art
mit Aubergine, Tomate, Kartoffeln, Curcuma,
Zimt, Röstzwiebeln und frischen Käuern 26,50 €

DINKEL-FLAMMKUCHEN

Klein 10,50 € | Groß 18,50 €

KLASSISCH mit Speck und Zwiebeln

GRATINEE mit Speck, Zwiebeln und
Käse von der Meierei Nordweide

CAPRESE mit Tomaten, Mozzarella,
Pesto und Balsamico

PARS mit Schafskäse, Walnüssen und Honig

MEDITERRAN mit Paprika, Feta, Oliven
geröstete Mandeln und Rucola

VEGAN mit Tomatensugo, Paprika, Oliven,
Rucola und Olivenöl

FRIESISCH mit Matjes, frisch gehobeltem Apfel
und Zwiebeln

APFEL mit frisch gehobeltem Apfel,
Sauerrahm, Zimt und Zucker

DINKEL-WAFFEL

frisch zubereitet mit Dinkelmehl, Rohrohrzucker und re-
gionalen Eiern vom Marienhof

mit Puderzucker 5,50 €

mit Kirschen +1,- €

mit Sahne +1,- €

mit Trollebüller Vanilleeis +1,50 €

mit Pflaumenmus und Creme Fraiche +1,50 €

HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

Bitte beachten Sie unsere tagesaktuellen Angebote in
unserer Auslage oder sprechen Sie uns gerne an.

ZUR ERFRISCHUNG

VILSA MINERALWASSER

medium oder still 0,25l 3,50 €
0,75l 8,50 €

VOELKEL APFELSCHORLE naturtrüb 0,33l 3,90 €

BIO ZISCH verschiedene Sorten 0,33l 3,90 €

DEICHLIMO KOLA auch zuckerfrei 0,33l 3,90 €

SEEBÜLLER SCHORLE

hausgemachte verschiedene Sorten 0,4l 5,90 €

ELEMENT

Gastronomie | Feinkost | Eventlocation
im Nolde Museum Seebüll

Seebüll 33 | 25927 Neukirchen/Nordfriesland
+49 (0) 4664 - 98 39 70 | info@element-seebuell.de

www.element-seebuell.de



HEISSGETRÄNKE

UNSER
TIPP!

NOLDES TEESTUNDE

Kännchen Friesentee mit Kandis, Sahne und
3 Sorten hausgemachtes Gebäck 12,50 €

POTT KAFFEE 3,90 €

PHARISÄER 6,50 €

ESPRESSO einfach - 3,50 € | doppelt - 4,80 €

**ESPRESSO
MACCHIATO** einfach - 4,50 € | doppelt - 5,80 €

CAFÉ CRÈME 4,20 €

AMERICANO 3,90 €

CAPPUCCINO 4,90 €

LATTE MACCHIATO 5,50 €

MILCHKAFFEE 5,50 €

HEISSE SCHOKOLADE 5,50 €

TEE VON FRISCHER MINZE 3,90 €

SEEBERGER TEE 3,90 €

COOL ME DOWN

EISKAFFEE

Kaffee, Vanilleeis von der Trollebüller
Eiscremerei und Sahnehaube 6,50 €

FRAPPUCCINO

Espresso, Vanilleeis von der Trollebüller
Eiscremerei, Milch und Caramellsirup 7,50 €

SCHOGGITINO

Schokolade, Espresso, Vanilleeis von der
Trollebüller Eiscremerei und Eiswürfel 7,50 €

BIERE

PILS VOM FASS 0,3l 4,50 €

HAMBURGER HELL 0,33l 4,50 €

RATSHERRN ALSTER 0,33l 4,50 €

RATSHERRN alkoholfrei 0,33l 4,50 €

STÖRTEBEKER WEIZEN 0,5l 5,50 €

STÖRTEBEKER WEIZEN alkoholfrei 0,5l 5,50 €

COCKTAILS

SEEBÜLLER SPRITZ

Seebüller Sirup und Secco auf Eis 0,2l 9,50 €

TASTE OF PERSIA

Gin, Tonic Water, Safran, Limone und
Heckenrose auf Eis 0,2l 9,50 €

RHUBARB 43

Licor 43 und Rhabarber auf Eis 0,2l 9,50 €

GRANATAPPFEL SPRITZ

Granatapfel, Vodka und Secco auf Eis 0,2l 9,50 €

OFFENE WEINE

Weiss & Rose

GRAUBURGUNDER 0,2l 8,50 €

SAUVIGNON BLANC 0,2l 8,50 €

RIESLING 0,2l 8,50 €

ROSÉ 0,2l 8,50 €

SECCO weiß oder rosé 0,1l 4,50 €

Rot

REGENT 0,2l 8,50 €

ÖFFNUNGSZEITEN

1. März - 31. Oktober | täglich von 10 - 18 Uhr

FREITAGS & SAMSTAGS

ab 18:30 Uhr ist ein Abendmenü
nach Absprache möglich.

Element

GASTRONOMIE
FEINKOST
EVENTLOCATION



EVENTS 2025

PERSISCHE ✦ ABENDE

SA, 22. MÄRZ | 17 UHR

3. PERSISCHER ABEND ✦ NOURUZ

Persisches Neujahrsfest mit Gala Menü-Aufführung,
Live-Musik & verschiedene Showacts
95,-€ pro Person | Anmeldung erforderlich

SA, 04. OKTOBER | 17 UHR

4. PERSISCHER ABEND ✦ MEHREGAN

Persisches Erntedankfest mit einem vielfältigem Buffet
für alle Sinne & Persian DJ | 65,-€ pro Person | Anmeldung erforderlich

AFTER-WORK@SEEBÜLL

JEDER LETZTE FREITAG IM MONAT | AB 18 UHR MIT DJ

28. MÄRZ | 25. APRIL | 30. MAI | 27. JUNI | 25. JULI

29. AUGUST | 26. SEPTEMBER | 31. OKTOBER

10,-€ pro Person inkl. 1 Cocktail | keine Anmeldung erforderlich

UNSER
TIPP!

OSTERN

OSTERSONNTAG, 20. APRIL | AB 10 UHR

Seebüller Brunch | p.P. 39,50€ | Anmeldung erforderlich

OSTERMONTAG, 21. APRIL | AB 10 UHR

Seebüller Brunch | p.P. 39,50€ | Anmeldung erforderlich

PFINGSTEN

PFINGSTSONNTAG, 08. JUNI | AB 10 UHR

Seebüller Brunch | p.P. 39,50€ | Anmeldung erforderlich

PFINGSTMONTAG, 09. JUNI | AB 10 UHR

Seebüller Brunch | p.P. 39,50€ | Anmeldung erforderlich

WEIHNACHTEN

1. WEIHNACHTSTAG, 25. DEZEMBER | AB 18 UHR

4-Gänge Weihnachtsmenü | p.P. 65,-€ | Anmeldung erforderlich

2. WEIHNACHTSTAG, 26. DEZEMBER | AB 10 UHR

Seebüller Brunch | p.P. 39,50€ | Anmeldung erforderlich

SILVESTER-PARTY

MI, 31. DEZEMBER | AB 18 UHR

Buffet, Getränke, Mitternachtssnack und Dance-Music
p.P. 95,-€ all inclusive | Anmeldung erforderlich



  www.element-seebuell.de

